

Gulf Cooperation Council

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 1304 (2011) (Arabic): COCOA POWDERS (COCOAS) AND DRY MIXTURES OF COCOA AND SUGARS (Draft Standard)

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS/ CAC/105:2011
CODEX STAN 105-1981(Amended 2010)

مساحيق الكاكاو والمخاليط الجافة من الكاكاو والسكر
COCOA POWDERS (COCOAS) AND DRY MIXTURES OF COCOA AND SUGARS

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم **GSO 1304** " الكاكاو " وقامت (الامارات العربية المتحدة) بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ (مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.
على أن تلغى المواصفة رقم **GSO 1304** " الكاكاو " وتحل محلها .

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 " Gulf technical committee for standards of food and agriculture products " has updated the GSO Standard No. : 1304/2002 " COCOA ″ . The Draft Standard has been prepared by (*United Arab Emirates*).

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H , / / G. The approved standard will replace and supersede the GSO standard No. (1304 /2002).

مساحيق الكاكاو والمخاليط الجافة من الكاكاو والسكر

1- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بمساحيق الكاكاو والمخاليط الجافة من الكاكاو والسكر الصالحة للاستهلاك البشري المباشر.

2- المراجع التكميلية

1.2 GSO 9 : "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
2.2 GSO 1694 : "القواعد العامة لصحة الغذاء".
3.2 GSO 21 الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
4.2 GSO 1016: "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول".
5.2 GSO 1303: "طرق اختبار الكاكاو".

3- التعاريف

1.3منتجات الكاكاو

1.1.3 " مسحوق الكاكاو " و "مسحوق الكاكاو قليل الدسم" و "مسحوق الكاكاو الخالي من الدسم " منتجات تستخرج من كسب الكاكاو (كتلة الكاكاو) و(الكاكاو/ محلول الشوكولاته) وكسب الكاكاو ثم تحول الى مسحوق.

4.التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1.4 التركيبة الأساسية

1.1.4 محتوى الرطوبة

لا يزيد على 7 % كتلة / كتلة .

2.1.4 مسحوق الكاكاو والمخاليط الجافة من الكاكاو والسكر

		محتوى زبدة الكاكاو (كمحتوى ادنى من مسحوق الكاكاو على اساس المادة الجافة)		
		≤ 20% كتلة / كتلة	**≤ 10% كتلة / كتلة ولكن < 20% كتلة / كتلة**	**< 10% كتلة / كتلة**
مساحيق الكاكاو فقط		**مسحوق الكاكاو**	**مسحوق الكاكاو القليل الدسم**	**مسحوق الكاكاو الخالي من الدسم**
محتوى مسحوق الكاكاو في انواع المخاليط الجافة	**ليست < 25% كتلة / كتلة**	**الكاكاو المحلى او مسحوق الكاكاو المحلى او مشروب الشوكولاته**	**الكاكاو قليل الدسم المحلى او مسحوق الكاكاو القليل الدسم المحلى او مشروب الشوكولاته القليل الدسم**	**الكاكاو الخالي من الدسم الى حد كبير المحلى او مسحوق الكاكاو الخالي من الدسم الى حد كبير المحلى او مشروب الشوكولاتة الخالي من الدسم**

تابع لما سبق -

		محتوى زبدة الكاكاو (كمحتوى ادنى من مسحوق الكاكاو على اساس المادة الجافة)		
		≤ 20% كتلة / كتلة	**≤ 10% كتلة / كتلة ولكن < 20% كتلة / كتلة**	**< 10% كتلة / كتلة**
مساحيق الكاكاو فقط		**مسحوق الكاكاو**	**مسحوق الكاكاو القليل الدسم**	**مسحوق الكاكاو الخالي من الدسم**
محتوى مسحوق الكاكاو في انواع المخاليط الجافة	**ليست < 20% كتلة / كتلة**	**خليط الكاكاو مع التحلية او خليط وبه كاكاو محلى**	**خليط الكاكاو القليل الدسم المحلى او خليط محلى وبه كاكاو قليل الدسم**	**خليط الكاكاو الخالي من الدسم الدسم حد كبير محلى او خليط الكاكاو محلى وبه كاكاو شبه خال من الدسم**
	< 20% كتلة / كتلة	**خليط بنكهة الكاكاو محلى**	**خليط بنكهة الكاكاو قليل الدسم محلى**	**خليط بنكهة الكاكاو شبه خال من الدسم محلى**

3.1.4 مسحوق الشوكولاته

خليط من مسحوق الكاكاو والسكر و/أو المحليات يحتوي على الأقل على 32% كتلة/كتلة من مسحوق الكاكاو (29% كتلة/كتلة على اساس المادة الجافة).

2.4 المكونات الاختيارية

- التوابل.
- الملح (كلوريد الصوديوم).

5.المضافات الغذائية

1.5منظمات الحموضة

المضاف الغذائي	المستويات القصوى
503 (i) كربونات الامونيوم	بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية
503 (ii) كربونات هيدروجين الامونيوم	
527 هيدروكسيد الامونيوم	
170 (i) كربونات الكالسيوم	
330 حامض الستريك	
504 (i) كربونات المغنيسوم	
528 هيدروكسيد المغنيزيوم	
530 اكسيد المعنيزيوم	
501(i)كربونات البوتاسيوم	

تابع -

501(ii) كربونات هيدروجين البوتاسيوم	بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية
525 هيدروكسيد البوتاسوم	
500(i)كربونات هيدروجين الصوديوم	
500(ii) ثاني كربونات الصوديوم	
524 هيدروكسيد الصوديوم	
526 هيدروكسيد الكالسيوم	
338 الحمض الأورثوفسفوري	2.5 جم/ كجم المعبرعنها على انها P2O5 في جزء الكاكاو من المنتجات النهائية
L-334 حمض الطارطريك	5جم/كجم في جزء الكاكاو من المنتجات النهائية

2.5عوامل الاستحلاب

المضاف الغذائي	المستويات القصوى
471 احادي وثاني غلسيريدات من الاحماض الدهنية الصالحة للاستهلاك	بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية
322 الليسيثين	
476 استيرات متعددة الغليسرول من التاسر البيني لحمص الريسينوليك	5جم/كجم في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية
442 املاح الامونيوم في حمض الفوسفاتيد	10جم/كجم في المنتجات النهائية/منتجات الكاكاو النهائية
473 استرات الاحماض الدهنية للسكروز الصالحة للاستهلاك الآدمي .	10ج/كجم في المنتجات النهائية/منتجات الكاكاو النهائية
استرات السكروز الصالحة للاستهلاك	10جم/كجم في المنتجات النهائية/منتجات الكاكاو الاحماض الدهنية النهائي
491 ستيرات السوربيتان الاحادية	2جم/كجم في توليفة في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية
492 ثلاثي ستيارات السوربيتان	
493 احادي لورات السوربيتان	
494 زيتات السوربيتان الاحادية	
495 بالميتات السوربيتان الاحادية	
477 استيرات الأحماض الدهنية لجليكول بروبيلين الاحماض الدهنية.	5جم/كجم في توليفة من المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية

تابع -

المضاف الغذائي	المستويات القصوى
475استيرات متعددة الغليسرول للاحماض الدهنية	5جم/كجم في توليفة في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية
412 صمغ الجوار	بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية /منتجات الكاكاو النهائية
418 صمغ جلان	
466 صوديوم سيليلوز مثيل كربوكسي	

3.5 عوامل التثبيت

المضاف الغذائي	المستويات القصوى
400 حمض اليجيني	بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية
407 كاراجينان واملاحه: الصوديوم والبوتاسيوم والامونيا (يحتوي على فورسيلارن)	
410 صمغ الخروب او صمغ شبيه السنط	
413 صمغ الكثيراء	
414 الصمغ العربي, صمغ السنط	
415 صمغ زانثان	
416 صمغ كاريا	
417 صمغ التارا	
460 سيليلوز	

4.5 المنكهات

المضاف الغذائي	المستويات القصوى
النكهات الطبيعية والاصطناعية باستثناء النكهات التي تعطي نكهة الشوكولاته او الحليب النهائية / منتجات الكاكاو النهائية	بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية
فانيلين	
اثيل فانيلين	

5.5 المواد المضادة للتكتل

المضاف الغذائي	المستويات القصوى
559 سيليكات الالمنيوم	10جم/كجم في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية
552 سيليكات الكالسيوم	
553 (i) سيليكات المغنيزيوم	
553(ii) ثلاثي سليكات المغنيزيوم	
553(iii) التلك	
554 سيليكات الالمنيوم والصوديوم	
551 ثاني اكسيد السيليكون لابلوري	
341 (iii) فوسفات ثلاثي الكالسيوم	

6.5 المواد المالئة

المضاف الغذائي	المستويات القصوى
1200 A و N منعددات الديكسيروزات	بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية

7.5 المحليات

المضاف الغذائي	المستويات القصوى
953 متساوي المالت (متساوي المالتيتول)	بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية
966 لاكتيتول	
421 مانيتول	
965 مالتيتول وشراب المالتيتول	
420 السوربيتول وشراب السوربيتول	
967 زيليتول	
950 اسيسولفام البوتاسيوم	350ملجم/كجم في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية
951 اسبرتام	3جم/كجم في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية
955 سوكرالوز	580 ملجم/كجم في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية
954 سكارين (واملاح الصوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم)	100 ملجم/كجم في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية
957 توماتين	بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية

8.5 عوامل مغلظة

1.8.5 النشويات المعدلة

المضاف الغذائي	المستويات القصوى
1400 ديكسترين . النشا المحمص الابيض والاصفر	بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية منتجات الكاكاو النهائية
1401 النشا المعالج بالحمض	
1402 النشا المعالج بالقلويات	
1403 النشا المبيض	
1404 النشا المؤكسد	
1405 النشويات المعالجة بالانزيمات	

6. النظافة

1.6 يجب ان تكون المنتجات المغطاة ببنود هذه المواصفة منتجة ومحضرة بشكل مطابق للبنود الواردة بالمواصفة الخليجية المذكورة بالبند 2.2 من المراجع التكميلية وبالمواصفات المرجعية الخليجية الاخرى مثل المواصفة المذكورة بالبند 3.2 من المراجع التكميلية.

2.6 يجب ان لا تتعدى الحدود الميكروبيولوجية للمنتج عن الحدود القصوى الواردة بالمواصفة الخليجية المذكورة بالبند 4.2.

7. البيانات الايضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) ، يجب أن تحمل كل عبوة بطاقة أو بيانات إيضاحية كالتالي :

1.7 اسم الغذاء

1.1.7 مسحوق الكاكاو والخليط الجاف من الكاكاو والسكر

تستخدم اوصاف المنتجات التي جاءت في البند 2.1.4 على انها اسم الغذاء في كل حالة.

2.1.7 مسحوق الكاكاو

1.2.1.7 يكون اسم المنتجات الذي يتفق مع البند 3.1.4 من هذه المواصفات هو:"مسحوق الشوكولاته"

2.2.1.7 تعلن عبارة " المحتوى الادنى من مسحوق الكاكاو بنسبة x% (او مسحوق الكاكاو القليل الدسم و مسحوق الكاكاو الخالي من الدسم) بما يتفق مع احكام المواصفة الواردة بالبند (1.2).

3.1.7 المحليات

1.3.1.7 عندما تستخدم المحليات المحددة بالبند 7.5 بدلاً من السكر بشكل كلي او جزئي يجب ان لا تكتب عبارة " يحتوي على سكر" او ما يوازيها في اسم الغذاء ويستخدم المصطلح " مع اضافة محليات " او ما يوازيها .

2.3.1.7 عندما تضاف المحليات الى المنتجات يجب ان تكتب بالقرب من اسم الغذاء عبارة" مع محليات اصطناعية " او " مع اضافة محليات" او " مع اضافة سكر ومحليات" .

4.1.7 ينبغي في التشريعات الوطنية عدم السماح باستخدام الاسماء التي تختلف عن الاسماء الواردة في البندين 7-1-1 و 7-1-2 الا في البلدان التي تكون فيها هذه الاسماء تقليدية ومفهومة تماما لدى المستهلك ولا تضلل او تسبب الخلط مع فئات المنتجات الاخرى شرط عدم اطلاق مصطلح " شوكولاته" على منتجات تحتوي على اقل من 25% من مجموع مسحوق الكاكاو او مسحوق الكاكاو القليل الدسم .

2.7 البيانات الايضاحية لعبوات البيع بالجملة

1.2.7

المعلومات المطلوبة في القسم 1.7 من هذه المواصفة وفي المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) يجب ان توضع اما على العبوة او في المستندات المصاحبة ولكن باستثناء ان يظهر على العبوة اسم المنتجات وعلامات الدفعة واسم وعنوان الصانع والمعبيء والموزع او المستورد .

2.2.7
يجوز الاستعاضة عن علامات الدفعة واسم وعنوان الصانع المعبيء ، الموزع او المستورد بعلامات تعريف بشرط ان يكون من السهل التعرف على هذه العلامات في المستندات المصاحبة.

8. طرائق التحليل واخذ العينات

1.8 بحسب الطرق الواردة بالمواصفة الخليجية المذكورة بالبند 5.2.

المصطلحات الفنية

MODIFIED STARHES	النشويات المعدلة
THICKENER	عوامل مغلظة
BULKING AGENT	المواد المالئة
SWEETENERS	المحليات
ANTI-CAKING AGENTS	المواد المضادة للتكتل
FLAVOURING AGENTS	المنكهات
STABILIZERS	عوامل التثبيت
EMULSIFIERS	عوامل الاستحلاب
ACIDITY REGULATORS	منظمات الحموضة
COCOA POWDERS	مساحيق الكاكاو
COCOA CAKE (CACAO) MASS	كسب الكاكاو (كتلة الكاكاو)